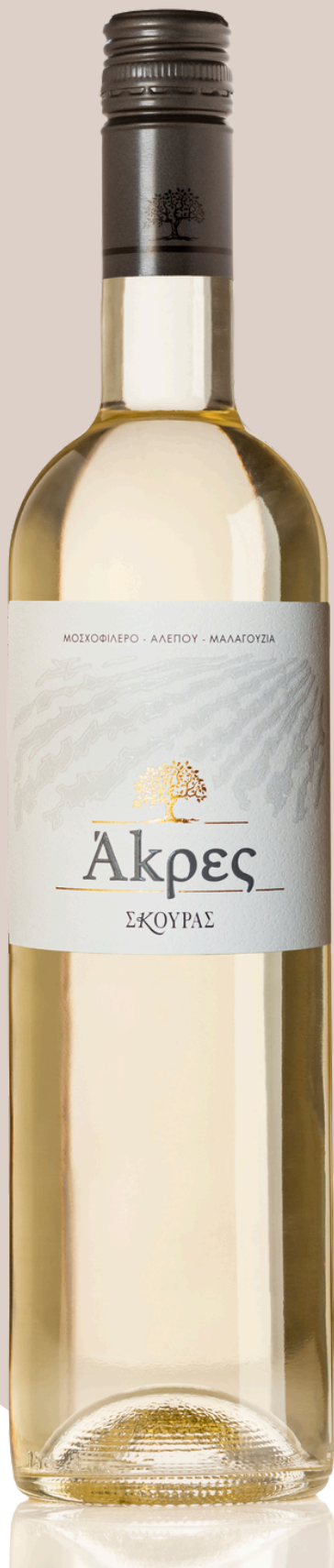


## ΑΚΡΕΣ ΛΕΥΚΟ 2025



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Κατάταξη:**  
Ποικιλιακός Οίνος

**Ποικιλίες:**  
63% Ροδίτης Αλεπού 30% Μοσχοφίλερο 7% Μαλαγουζιά

**Αμπελώνες:**  
Ροδίτης Αλεπού-Μαλαγουζιά: Ορεινή Πελοπόννησος σε ύψος 350-450 μ.,  
Μοσχοφίλερο: Μαντινεία σε ύψος 650 μ.

**Τύπος εδάφους:**  
Αμμώδες

**Ηλικία φυτών (μέσος όρος):**  
Ροδίτης Αλεπού: 36 έτη,  
Μοσχοφίλερο: 31 έτη,  
Μαλαγουζιά: 15 έτη

**Στρεμματικές αποδώσεις:**  
Ροδίτης Αλεπού: 1.000 kg/στρ. (65 hl/ha),  
Μοσχοφίλερο: 900 kg/στρ. (63 hl/ha),  
Μαλαγουζιά: 1.200 kg/στρ. (68 hl/ha)

**Τρύγος:**  
Ροδίτης Αλεπού: Αρχές έως μέσα Σεπτεμβρίου,  
Μοσχοφίλερο: Τέλη Σεπτεμβρίου – Αρχές Οκτωβρίου,  
Μαλαγουζιά: Αρχές Σεπτεμβρίου

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Προζυμωτική εκχύλιση για 3 – 6 ώρες στους 14°C. Ζυμωμένο σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 16°C. Σύντομη ωρίμανση πάνω στις φίνες οινολάσπες.

Αλκοολικός τίτλος: 12.5%

pH: 3.24

Ολ. οξύτητα (TA): 5.55 g/l

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι απαλό, λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Η μύτη είναι σύνθετη με φρέσκους ανθικούς χαρακτήρες να υπερισχύουν. Ακολουθούν νότες φλούδας λεμονιού και αρώματα τροπικών φρούτων. Το στόμα χαρακτηρίζεται από πλήρη ισορροπία με κυρίαρχα τα αρώματα των εσπεριδοειδών, αγγίγματα γιασεμιού και μέντας. Στην επίγευση, η οξύτητα οδηγεί τον ουρανίσκο σε ένα καθαρό, επιμηκυτό τελείωμα.